الدليل الشامل لأعداد القهوة ☕ بأنواعها

- أحجام فنجان القهوة عالمياً:

تختلف أحجام فنجان القهوة عالمياً بناءً على **نوع المشروب** وطريقة تحضيره، حيث تحدد ثقافة القهوة حجم الكوب لضمان التوازن المثالي بين كمية القهوة والحليب أو الماء.
إليك الأحجام الشائعة والمقاسة بـ **المليلتر (مل)**:

1. الأحجام الصغيرة جداً (المركزة)

- **فنجان الإسبريسو (Demi-tasse)**: يتراوح حجمه بين **60 إلى 90 مل**. (يُستخدم لجرعة الإسبريسو المفردة أو المزدوجة).
- **الفنجان التركي / العربي**: يتراوح حجمه بين **60 إلى 80 مل**.

2. الأحجام المتوسطة (مشروبات الحليب والترشيح)

- **كوب الكورتادو (Cortado)**: حوالي **130 إلى 135 مل** (جرعة إسبريسو مع كمية مساوية من الحليب الدافئ).
- **كوب الفلات وايت (Flat White) والكابتشينو التقليدي**: يتراوح بين **150 إلى 180 مل**. هذا الحجم يعتبر المعيار الذهبي لإبراز طعم القهوة مع الحليب.
- **الفنجان القياسي للقهوة المقطرة (البلاك كوفي)**: حوالي **240 مل** (وهو ما يعادل الكوب المعياري أو "1 Cup" في وصفات التحضير).

3. الأحجام الكبيرة

- **كوب اللاتيه (Café Latte):** يتراوح بين **240 إلى 350 مل** (حيث يحتوي على كمية أكبر من الحليب الرغوي).
- **كوب المَج (Mug):** يتراوح بين **300 إلى 450 مل**، وهو الكوب الشائع للاستخدام اليومي في المنازل والمكاتب للقهوة سريعة الذوبان أو القهوة المقطرة الأمريكية.

جدول تلخيصي سريع:

نوع المشروب	الحجم الشائع (بالمليلتر)	الاستخدام الأساسي
إسبريسو / تركي	60 - 90 مل	القهوة المركزة بدون حليب
فلات وايت / كابتشينو	150 - 180 مل	توازن مثالي بين القهوة والحليب
قهوة مقطرة (فلتر)	240 مل	الكوب المعياري اليومي
لاتيه / مَج كبير	300 - 450 مل	كميات حليب أكبر أو استهلاك مطول

- الكوب المثالي لإعداد مشروبات القهوة ☕ بأنواعها:

لإعداد كوب مثالي، يعتمد باريستا المحترف على **نسبة التحضير (Brew Ratio)**، وهي كمية القهوة بالجرام مقابل كمية الماء أو الحليب بالمليلتر.

إليك الدليل الشامل لجميع أنواع ومشروبات القهوة الشائعة مع الوزن الدقيق للبن المستخدم لتحضير كوب واحد قياسي:

1. عائلة الإسبريسو والمشروبات القائمة عليها

تعتمد جميع هذه المشروبات على "جرعة إسبريسو" كمكون أساسي، ويكمن الاختلاف في كمية الحليب أو الماء المضاف إليها. الوزن القياسي المعتمد عالمياً للجرعة المزدوجة (Double Shot) التي تُبنى عليها معظم المشروبات هو **18 جراماً** من البن المطحون ناعماً جداً لينتج عنها حوالي 36 مل من القهوة المركزة.

Coffee & ESPRESSO DRINKS explained



CAPPUCCINO



LATTE



MACCHIATO



LATTE MACCHIATO



MOCHA



FLAT WHITE



نسب توزيع الحليب والإسبريسو في المشروبات المختلفة.

المصدر: Little Coffee Place

- **الإسبريسو (سنجل / دبل):**
  - **الوزن:** 7 - 9 جرامات (للسنجل) | 14 - 18 جراماً (للدبل).
- **الريستريتو (Ristretto):** إسبريسو مركز جداً ومستخلص في وقت أقل.
  - **الوزن:** 18 جراماً (ينتج عنها 20 مل فقط من القهوة).
- **الكابتشينو (Cappuccino):** إسبريسو + حليب مبخر + رغوة كثيفة.
  - **الوزن:** 18 جراماً من البن (جرعة مزدوجة) في كوب حجمه 150 مل.
- **اللاتيه (Café Latte):** إسبريسو + كمية كبيرة من الحليب المبخر + طبقة رغوة خفيفة.
  - **الوزن:** 18 جراماً من البن (جرعة مزدوجة) في كوب حجمه 240 - 300 مل.
- **الفلات وايت (Flat White):** إسبريسو مكثف + حليب ناعم بدون رغوة سميكة.
  - **الوزن:** 18 جراماً من البن (جرعة مزدوجة) في كوب صغير 150 مل (طعم القهوة هنا أوضح من اللاتيه).
- **الكورتادو (Cortado):** كمية متساوية تماماً من الإسبريسو والحليب.
  - **الوزن:** 18 جراماً من البن (جرعة مزدوجة) في كوب صغير 130 مل.
- **الأمريكانو / الميكاتو (Americano):** إسبريسو مضاف إليه ماء ساخن.
  - **الوزن:** 18 جراماً من البن (جرعة مزدوجة) ويُسكب فوقها 120 - 150 مل من الماء الساخن.

2. قهوة الترشيح والتقطير (Filter / Brewed Coffee)

تعتمد هذه الطرق على نقع القهوة أو تقطيرها بالماء الساخن عبر فلتر، وتستخدم طحنة متوسطة إلى خشنة. النسبة الذهبية هنا هي (1:15 إلى 1:17)، أي كل 1 جرام قهوة يحتاج حوالي 15-17 مل من الماء.





How Much Coffee Do I Need?

A quick reference for drip coffee based on a 1:17 ratio.



Cups of Coffee	Coffee		Water	
	Grams	Tablespoons	Ounces	Milliliters
1	10	2	6	170
2	20	4	12	340
4	40	8	24	680
6	60	12	36	1020
8	80	16	48	1360
10	100	20	60	1700
12	120	24	72	2040





Methodical Coffee | methodicalcoffee.com

دليل وزن القهوة مقابل حجم الماء للقهوة المقطرة.

المصدر: Methodical Coffee

- **قهوة الـ V60 والـ Chemex:** طريقة التقطير الشهيرة بالفلتر الورقي.
  - **الوزن:15 إلى 20 جراماً** من البن لكل كوب متوسط (بحجم 300 مل من الماء).
- **القهوة الفرنسية (French Press):** طريقة نقع القهوة طوال 4 دقائق.
  - **الوزن:18 إلى 20 جراماً** من القهوة المطحونة خشناً لكل كوب (300 مل من الماء).
- **القهوة الباردة (Cold Brew):** تُنقع في ماء بارد لمدة 12-24 ساعة (تستخدم تركيزاً عالياً).
  - **الوزن:30 إلى 40 جراماً** من القهوة الخشنة لكل 300 مل من الماء (لتحضير مركز قهوة يُخفف لاحقاً بالثلج أو الماء).
- **أيروبريس (AeroPress):** أداة تعتمد على الضغط اليدوي السريع.
  - **الوزن:15 جراماً** من البن لكوب واحد (حوالي 200 مل من الماء).

3. القهوة التقليدية والتراثية

- **القهوة التركية:** قهوة ناعمة جداً كالبودرة تُغلى مع الماء.
  - **الوزن:6 إلى 7 جرامات** (ملعقة صغيرة ممتلئة) لكل فنجان صغير سعة 65 مل.
- **القهوة العربية:** تُحضر في دلة وتتميز بإضافة الهيل والزعفران.
  - **الوزن:30 إلى 40 جراماً** من القهوة الخشنة الشقراء لكل 1 لتر من الماء.
- **نصيحة سريعة:** إذا لم يكن لديك ميزان مطبخ، يمكنك الاعتماد على أن **الملعقة الكبيرة الممسوحة** من القهوة المطحونة تزن حوالي **5 إلى 6 جرامات**.

Espresso	اسبريسو
سعة الكوب 70 ml	مقاس الكوب 39 × 54 × 67

Flat White	فلات وايت
سعة الكوب 150 ml	مقاس الكوب 48 × 59 × 87

Tulip	توليب
سعة الكوب 170 ml	مقاس الكوب 48 × 75 × 80

Cappuccino	كابتشينو
سعة الكوب 190 ml	مقاس الكوب 48 × 58 × 87

Latte	لاتيه
سعة الكوب 280 ml	مقاس الكوب 57 × 65 × 108

Filter Coffee	قهوة الفلتر
سعة الكوب 230 ml	مقاس الكوب 74 × 88 × 83

أحجام اكواب القهوة المثالية



أحجام الاكواب الورقية

By: Haytham Zeidan

https://archive.org/details/@wazefapress